

ОСНОВНОЕ МЕНЮ АТЛАНТИКА КУТУЗОВСКИЙ

Название блюда	Выход блюда	Цена Руб	Состав блюда	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал/кДж)
<i>RAW (выход морепродуктов указан по среднему значению)</i>							
<u>Устрица Дибба Бей</u>	<u>85 гр</u>	590	Устрица Дибба Бей, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	5,1	1	6,1	<u>Ккал. 61,6 кДж</u> <u>257,4</u>
<u>Устрица Желтый Дракон</u>	<u>85 гр</u>	590	Устрица Желтый Дракон, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	4,9	1,2	8,2	<u>Ккал. 54,6 кДж</u> <u>228,2</u>
<u>Устрица Люмьер</u>	<u>85 гр</u>	630	Устрица Люмьер, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	3	0,6	5,4	<u>Ккал. 46,9 кДж</u> <u>196</u>
<u>Устрица Джоли</u>	<u>85 гр</u>	630	Устрица Джоли, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	1,2	1,1	8,7	<u>Ккал. 45,6 кДж</u> <u>190,6</u>
<u>Устрица Касабланка</u>	<u>85 гр</u>	670	Устрица Касабланка, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	3	0,6	5,4	<u>Ккал. 46,9 кДж</u> <u>196</u>
<u>Устрица Белый Жемчуг</u>	<u>85 гр</u>	650	Устрица Белый Жемчуг, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	4,6	1	5,9	<u>Ккал. 58,6 кДж</u> <u>244,9</u>
<u>Устрица Черный Жемчуг</u>	<u>85 гр</u>	650	Устрица Черный Жемчуг, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	4,6	1	4,1	<u>Ккал. 58,1 кДж</u> <u>242,8</u>
<u>Устрица Фин де Клер</u>	<u>85 гр</u>	660	Устрица Фин де Клер, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	4,7	1,1	7,7	<u>Ккал. 56,6 кДж</u> <u>236,5</u>
<u>Устрица Муроцу</u>	<u>85 гр</u>	890	Устрица Муроцу, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	4,9	1,2	8,2	<u>Ккал. 54,6 кДж</u> <u>228,2</u>
<u>Устрица Моана</u>	<u>85 гр</u>	690	Устрица Моана, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, лимон	4,8	1,2	6,1	<u>Ккал. 56,1 кДж</u> <u>234,5</u>

<u>Морской еж</u>	<u>55 гр</u>	<u>395</u>	Еж морской, яйцо перепелиное, соус соевый, лимон	2,7	1,9	2,1	<u>Ккал. 45,9</u> <u>кДж 192,1</u>
<u>Морской еж с муссом из желтка и тартаром из огурца</u>	<u>35 гр</u>	<u>430</u>	Еж морской, желток куриный, перец черный молотый, огурцы, масло оливковое, соль морская	4,3	4,7	0,9	<u>Ккал. 57,4</u> <u>кДж 240</u>
<u>Живой гребешок с соусом Шисо и луком шалот</u>	<u>45 гр</u>	<u>850</u>	Гребешок живой в ракушке, лук шалот, соус соевый Шисо	4,6	0,2	2,1	<u>Ккал. 29,6</u> <u>кДж 123,7</u>
<u>Живой гребешок в соусе Понзу с Юдзу, красной икрой и огурцом</u>	<u>70 гр</u>	<u>950</u>	Гребешок живой в ракушке, огурцы, икра красная лососевая, сахарный песок, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, белок куриный	6,2	0,8	8,7	<u>Ккал. 70,3</u> <u>кДж 293,7</u>
<u>Спизула с конкассе из томатов и соусом Шисо</u>	<u>60 гр</u>	<u>750</u>	Спизула, томаты, лук зеленый, соус соевый Шисо, масло оливковое	4	5,6	1,7	<u>Ккал. 69,8</u> <u>кДж 291,7</u>
<u>Анадара с конкассе из томатов и соусом Шисо</u>	<u>75 гр</u>	<u>750</u>	Анадара, кровь анадары, томаты, лук зеленый, соус соевый Шисо, масло оливковое	3,8	6,2	1,4	<u>Ккал. 73</u> <u>кДж 305,1</u>
<u>Тартар из анадары</u>	<u>95 гр</u>	<u>990</u>	Анадара, кровь анадары, яйцо перепелиное, лук шалот, горчица Дижонская, петрушка, каперсы, огурцы, уксус столовый, сахарный песок, соус Кимчи, масло оливковое, хлеб Бородинский	5,6	12,7	11,2	<u>Ккал. 181,1</u> <u>кДж 757,1</u>
<u>Карпаччо из трепанга</u>	<u>95 гр</u>	<u>1650</u>	Трепанг, масло растительное, шпинат, соус сладкий чили, соус Кимчи, сок корня имбиря, масло кунжутное, соус Рыбный, соус соевый, томаты, огурцы, кунжут	4,9	12,4	7,4	<u>Ккал. 160,2</u> <u>кДж 669,7</u>

<u>Сашими из Гуидака</u>	<u>130 гр</u>	<u>3000</u>	Гуидак, мака перуанская, имбирь маринованный, огурцы, уксус столовый, сахарный песок, соус Кимчи, томаты, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, лимон	9,3	1	24	<u>Ккал. 127,4</u> <u>кДж 532,6</u>
<u>ЗАКУСКИ</u>							
<u>Большой Краб Дог</u>	<u>230 гр</u>	<u>1390</u>	Молоко, дрожжи, сахарный песок, яйцо куриное, мука пшеничная, соль, масло сливочное, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, соевый соус, сок лайма, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, авокадо, кинза, масло оливковое, огурцы, уксус столовый, соус Кимчи, лук шалот, краситель пищевой, икра Тобика, мясо краба, кунжут	20,3	38,2	38,8	<u>Ккал. 589,7</u> <u>кДж 2465</u>
<u>Большой Краб Дог с черной осетровой икрой</u>	<u>235 гр</u>	<u>1790</u>	Молоко, дрожжи, сахарный песок, яйцо куриное, мука пшеничная, соль, масло сливочное, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, соевый соус, сок лайма, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, авокадо, кинза, масло оливковое, огурцы, уксус столовый, соус Кимчи, лук шалот, краситель пищевой, икра Тобика, мясо краба, кунжут, чернила каракатицы, икра черная	21,7	38,7	39,8	<u>Ккал. 605,5</u> <u>кДж 2531</u>

Большой Угорь Дог	220 гр	1300	осетровая Молоко, дрожжи, сахарный песок, яйцо куриное, мука пшеничная, соль, масло сливочное, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, соевый соус, сок лайма, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, авокадо, кинза, масло оливковое, сыр Креметте, сыр творожный сливочный Альметте, сливки, огурцы, лук шалот, уксус столовый, краситель пищевой, угорь копченый, кунжут, лук сибулет	21,1	48,9	36,9	<u>Ккал. 678,9</u> <u>кДж 2837,8</u>
Сицилийские оливки с косточкой	100 гр	490	Оливки, масло оливковое	1,3	18,3	3,7	<u>Ккал. 193,9</u> <u>кДж 810,5</u>
Маслины Каламата	100 гр	490	Маслины Каламата, масло оливковое	1,1	42,4	1,1	<u>Ккал. 395,9</u> <u>кДж 1654,8</u>
Икра красная с блинами и оладьями	300 гр	1350	Икра красная лососевая, молоко, мука пшеничная, яйцо куриное, сахарный песок, масло растительное, масло сливочное, соль, йогурт, сода пищевая, сметана	27,2	83,6	46,3	<u>Ккал. 1040,7</u> <u>кДж 4350,1</u>
Икра черная с блинами и оладьями	300 гр	4950	Икра черная осетровая, молоко, мука пшеничная, яйцо куриное, сахарный песок, масло растительное, масло сливочное, соль, йогурт, сода пищевая, сметана	25,7	81,1	47	<u>Ккал. 1028,2</u> <u>кДж 4297,9</u>
Три хенд-ролла с	140 гр	950	Рис для суши, сахарный песок,	12,4	5,3	62,1	<u>Ккал. 359,5</u>

<u>крабом, гребешком и форелью</u>			соль, водоросли Комбу, Водоросли Нори, лосось, икра красная лососевая, трюфель свежий, мясо краба, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, икра палтуса, яблоко, огурцы, авокадо, сок лайма, перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, уксус рисовый Мицукан, чеснок, гребешок морской, золото пищевое, кунжут, соус Терияки, соус соевый, соус рыбный Мирин, сок яблочный, пюре Юдзу				<u>кДж 1502,8</u>
<u>Цветы цукини с камчатским крабом и соусом Васаби</u>	<u>200 гр</u>	<u>1100</u>	Цветы цукини, мясо краба, крабовые палочки, сок лайма, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, мука пшеничная, сода пищевая, соль, масло растительное, цукини, петрушка, лук шалот, чеснок, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, сливки, васаби порошок, соус рыбный Мирин, соевый соус, сахарный песок, краситель пищевой	11,6	26,1	31,4	<u>Ккал. 363,4</u> <u>кДж 1519,1</u>
<u>Карпаччо из форели, сибаса и тунца с томатным дрессингом и снегом Юдзу</u>	<u>140 гр</u>	<u>930</u>	Сибас, тунец, форель, соус чили сладкий, сок апельсина, масло оливковое, сахарный песок, соус соевый, соус рыбный Мирин,	21,2	18,5	27,2	<u>Ккал. 273</u> <u>кДж</u> <u>1141</u>

			водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, помидоры, белок куриный				
<u>Страчателла с камчатским крабом и ферментированными огурчиками</u>	<u>160 гр</u>	<u>950</u>	Огурцы, мясо краба, сыр Страчателла, микс салата, соль, масло оливковое	13,9	21,2	2,8	<u>Ккал. 256,9</u> <u>кДж 1073,9</u>
<u>Сашими из карельской форели, мурманского лосося и дикой нерки</u>	<u>130 гр</u>	<u>960</u>	Нерка, форель, лосось, масло оливковое, соус соевый шисо	21,2	12,1	1,4	<u>Ккал. 213,4</u> <u>кДж 892,2</u>
<u>Запеченный Камамбер с ягодным конфи</u>	<u>190 гр</u>	<u>840</u>	Сыр Камамбер, лук красный, масло растительное, соль, вино красное сухое, перец черный, сок апельсина, пектин, сахарный песок, клюква, смородина черная, малина, фундук	23,9	33	16,4	<u>Ккал. 459,9</u> <u>кДж 1922,7</u>
<u>Паштет из утки с вареньем из помидоров и маслом белого трюфеля</u>	<u>210 гр</u>	<u>650</u>	Печень куриная, масло растительное, масло сливочное, сливки, краситель пищевой, лук красный, перец черный, тимьян, чеснок, коньяк, вино красное сухое, томаты, уксус малиновый, фундук, масло трюфельное, молоко, дрожжи, сахарный песок, яйцо куриное, мука пшеничная, соль, кунжут	23,6	35,6	49	<u>Ккал. 608,9</u> <u>кДж 2545,2</u>
<u>Подкопченный баклажан с угрем</u>	<u>220 гр</u>	<u>890</u>	Баклажаны, соус Мирин, уксус рисовый Мицукан, горчичный порошок, сахарный песок, масло сливочное, паста Мисо, сыр Страчателла, угорь копченый, соус	14	40	24	<u>Ккал. 513,8</u> <u>кДж 2147,7</u>

			Терияки, икра Тобика, микрозелень				
<u>Сырная тарелка</u>	<u>270 гр</u>	<u>1990</u>	Сыр Дор Блю, сыр Камамбер, сыр Пармезан, мед, виноград, тыквенные семечки, кедровый орех, сахарный песок, изюм, орех пекан, свекла, масло растительное, сыр Креметте, сыр творожный сливочный Альметте, сливки, груша	34,3	48,9	51,5	<u>Ккал. 775,8</u> <u>кДж 3242,7</u>
<u>Чилийские мидии в соусе блю-чиз</u>	<u>460 гр</u>	<u>1650</u>	Мидии в створках, сливки, сыр Дор-Блю, соль, петрушка, хлеб пшеничный	41,7	84,2	46,5	<u>Ккал. 1128,3</u> <u>кДж 4716,3</u>
<u>Чилийские мидии в медово-чесночном соусе</u>	<u>460 гр</u>	<u>1290</u>	Мидии в створках, лук шалот, перец чили, чеснок, масло растительное, бульон куриный, бульон Кнорр куриный, сливки, мед, паста Табаджан, соль, петрушка, хлеб пшеничный	34	92,9	57,9	<u>Ккал. 1228,5</u> <u>кДж 5135,2</u>
<u>Чилийские мидии в кунжутном соусе с кешью</u>	<u>460 гр</u>	<u>1550</u>	Мидии в створках, перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, майонез Хелманс, уксус рисовый Мицукан, чеснок, кунжут, хлеб пшеничный	32,2	114,3	83,9	<u>Ккал. 1525</u> <u>кДж 6374,4</u>
<u>Брускетта с камчатским крабом, авокадо и красной икрой</u>	<u>220 гр</u>	<u>1150</u>	Хлеб пшеничный, авокадо, кинза, сок лайма, масло оливковое, соль, огурец, мясо краба, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, икра красная лососевая, соус рыбный Мирин, вино белое	19,2	25,7	33,2	<u>Ккал. 461,2</u> <u>кДж 1927,7</u>

			сухое, соевый соус, сахарный песок, микрозелень				
<u>Брускетта с ростбифом и свежим огурцом</u>	<u>220 гр</u>	<u>850</u>	Хлеб пшеничный, майонез Хелманс, горчица зернистая Огурец, помидоры черри, сахар тростниковый, уксус рисовый Мицукан, кориандр, соус соевый, говядина мраморная, соль, перец черный, чеснок, розмарин, масло растительное, горчица зернистая, кинза	24,7	28,4	38,6	<u>Ккал. 521,9</u> <u>кДж 2181,5</u>
<u>Брускетта с икрой щуки и печеным перцем</u>	<u>200 гр</u>	<u>740</u>	Хлеб пшеничный, сыр Креметте, сыр творожный сливочный Альметте, сливки, перец болгарский, чеснок, сахарный песок, уксус столовый, соль, тимьян, икра щуки, лук сибулет, микрозелень	13,7	20,6	31,2	<u>Ккал. 359 кДж</u> <u>1500,5</u>
<u>Лепешка с запеченным угрем и авокадо</u>	<u>230 гр</u>	<u>860</u>	Мука пшеничная, соль, сахарный песок, масло растительное, масло сливочное, паста трюфельная, сыр Креметте, сливки, авокадо, угорь копченый, кинза, перец чили, соус Терияки, кунжут	19,7	44,9	53	<u>Ккал. 690 кДж</u> <u>2884,2</u>
<u>Лепешка Ротти с форелью</u>	<u>270 гр</u>	<u>930</u>	Мука пшеничная, соль, сахарный песок, масло растительное, масло сливочное, сыр Креметте, сыр творожный сливочный Альметте, сливки, форель, соус Терияки, чеснок, перец халапеньо, соус Кимчи, соус Шрирачи, масло	31,5	28,2	57,4	<u>Ккал. 605,2</u> <u>кДж 2529,7</u>

			кунжутное, майонез Хелманс, икра Тобика, огурцы, уксус столовый, лук шалот, уксус столовый, краситель пищевой				
<u>Лепешка с белыми грибами и ростбифом</u>	270 гр	860	Мука пшеничная, соль, сахарный песок, сыр Креметте, сыр творожный сливочный Альметте, сливки, сыр Страчателла, говядина мраморная, перец черный, розмарин, грибы белые, масло растительное, масло сливочное, чеснок, тимьян, масло виноградных косточек, мед, уксус винный белый, горчица зернистая, горчица Дижонская, лук сибулет, микрозелень, масло трюфельное	28,4	41,6	63,6	<u>Ккал. 697,2</u> <u>кДж 2914,</u>
<u>Карпаччо из карельской форели со свежим хреном</u>	130 гр	970	Форель, масло трюфельное, масло виноградных косточек, соус соевый, сок лимона, корень хрена, лук сибулет, микрозелень	21,7	9,6	0,8	<u>Ккал. 182,4</u> <u>кДж 762,5</u>
<u>Карпаччо из дикого сахалинского гребешка</u>	130 гр	1250	Гребешок морской, масло трюфельное, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, масло виноградных косточек, сок лимона, лук шалот, сахарный песок, уксус столовый, краситель пищевой, лук сибулет, микрозелень	12	3,4	19,3	<u>Ккал. 169,8</u> <u>кДж 709,9</u>
<u>Тартар из дикой нерки</u>	120 гр	1050	Авокадо, соус Терияки, кинза,	14	25,2	5,6	<u>Ккал. 311,3</u>

			перец чили, масло растительное, нерка, манго, майонез Японский, икра красная лососевая, микрозелень				<u>кДж 1301,4</u>
<u>Тартар из тунца</u>	<u>120 гр</u>	<u>930</u>	Авокадо, соус Терияки, кинза, перец чили, масло растительное, тунец, имбирь корень, уксус рисовый Мицукан, мед, соус Мирин, кетчуп, соус устричный, майонез Японский, икра Тобико, микрозелень	13,9	15,5	7,7	<u>Ккал. 232,8</u> <u>кДж 973</u>
<u>Тартар с морским ежом, лангустином, мурманским гребешком и юдзу</u>	<u>80 гр</u>	<u>790</u>	Еж морской, лангустины, гребешки морские, сок лайма, яйцо перепелиное, сахарный песок, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, черная соль	10,6	2	8,1	<u>Ккал. 93,1</u> <u>кДж 389,3</u>
<u>Тартар Филадельфия из мурманского лосося</u>	<u>190 гр</u>	<u>1190</u>	Сыр Креметте, сыр творожный сливочный Альметте, сливки, авокадо, кинза, сок лайма, масло оливковое, соль, огурец, лосось, масло оливковое, лук сибулет, сахарный песок, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок яблочный, пюре Юдзу	18,6	24,6	15,5	<u>Ккал. 405</u> <u>кДж 1693</u>
<u>Магаданские креветки на одну персону</u>	<u>240 гр</u>	<u>1390</u>	Креветки магаданские, лимон	50,4	4,8	0	<u>Ккал. 244,8</u> <u>кДж 1023,3</u>
<u>Магаданские креветки на две персоны</u>	<u>480 гр</u>	<u>2590</u>	Креветки магаданские, лимон	100,8	5,6	0	<u>Ккал. 489,6</u> <u>кДж 2046,6</u>

САЛАТЫ

<u>Греческий салат с фетой, крымским луком и тарином</u>	<u>400 гр</u>	<u>990</u>	Огурцы, томаты, перец болгарский, лук красный, оливки, каперсы, соль, перец черный, базилик, сыр Фета, орегано, аджика сухая, соль сванская, масло оливковое, масло виноградных косточек, сок лимона, микрозелень, хлеб Пшеничный	18,3	40,4	39,3	<u>Ккал. 602,2</u> <u>кДж 2517,4</u>
<u>Салат Нисуаз с тунцом</u>	<u>230 гр</u>	<u>1170</u>	Микс салатный, масло виноградных косточек, сок лимона, маслины Таджаские, фасоль кенийская, тунец, мед, горчица зернистая, горчица Дижонская, масло оливковое, дайкон, томаты, яйцо перепелиное, картофель, масло растительное, соль	18,7	31,9	13,4	<u>Ккал. 411,5</u> <u>кДж 1720</u>
<u>Страчателла с узбекскими томатами</u>	<u>290 гр</u>	<u>750</u>	Томаты, сыр Страчателла, микс салатный, соль, масло оливковое	9,3	20,8	0,3	<u>Ккал. 254,3</u> <u>кДж 1063</u>
<u>Большой зеленый салат</u>	<u>270 гр</u>	<u>950</u>	Брокколи, спаржа зеленая, бобы Эдамаме, ростки сои, авокадо, огурцы, цуккини, салат латук, микс салатный, масло виноградных косточек, сок лимона, семена чиа, семена льна, соус ореховый	17,2	32,8	14,8	<u>Ккал. 422,7</u> <u>кДж 1767</u>
<u>Теплый салат с хрустящими баклажанами и томатами</u>	<u>220 гр</u>	<u>750</u>	Баклажаны, крахмал картофельный, масло растительное, томаты, лук зеленый, соус чили сладкий,	2,5	14,4	30,6	<u>Ккал. 267,2</u> <u>кДж 1117,1</u>

			масло кунжутное, соус устричный, кунжут, кинза				
<u>Суперсалат с лангустинами, гребешками, кальмарами, мидиями и вонголе</u>	<u>310 гр</u>	<u>1650</u>	Гребешок морской, лангустины, кальмар, вонголе, мидии в створках, соль, томаты, авокадо, лук красный, апельсин, микс салатный, сахарный песок, масло растительное, краситель пищевой	24,1	17,8	16	<u>Ккал. 327,4</u> <u>кДж 1368,7</u>
<u>Зеленый салат с камчатским крабом и авокадо</u>	<u>180 гр</u>	<u>1550</u>	Микс салатов, авокадо, фаланга краба, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, сок лимона, масло оливковое, масло кунжутное, ксантановая камедь, орехи арахис, сливки, соль, сахарный песок, кунжут	12,5	35,2	8,6	<u>Ккал. 410,9</u> <u>кДж 1717,5</u>
<u>Салат с ростбифом и медово-горчичной заправкой</u>	<u>310 гр</u>	<u>950</u>	Салат Романо, петрушка, укроп, говядина мраморная, перец черный, розмарин, огурцы, томаты, яйцо перепелиное, картофель, масло растительное, масло сливочное, чеснок, тимьян, соль, мед, масло белого трюфеля, сок лайма, соус соевый, горчица зернистая, масло оливковое	19,5	44,2	17,7	<u>Ккал. 548,1</u> <u>кДж 2291</u>
<u>Оливье с камчатским крабом и красной икрой</u>	<u>280 гр</u>	<u>1090</u>	Картофель, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый, яйцо куриное, креветки тигровые, масло растительное, масло сливочное, соль, майонез Хелманс, мясо краба, яйцо	24,6	33,2	14,7	<u>Ккал. 468,1</u> <u>кДж 1956,7</u>

перепелиное, икра красная
лососевая, микрозелень

МОРСКИЕ ПЛАТО

<u>Посейдон</u>	<u>160 гр</u>	<u>2850</u>	Спизула, анадара, мака Перуанская, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу уксус малиновый, огурцы, уксус столовый, сахарный песок, соус Кимчи, томат, имбирь маринованный	14,2	4,4	14	<u>Ккал. 142,9</u> <u>кДж 598,9</u>
<u>Афродита</u>	<u>350 гр</u>	<u>3100</u>	Еж морской, устрица Джולי, икра палтуса, спизула, трепанг, белок куриный, мака Перуанская, сахарный песок, соус соевый, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, уксус малиновый, спирулина, морской виноград, огурцы, уксус столовый, сахарный песок, соус Кимчи, томат, корень лотоса маринованный	19,2	12,5	33,8	<u>Ккал. 242,2</u> <u>кДж 1012,4</u>
<u>Морская коллекция double 1,4 кг</u>	<u>1300 гр</u>	<u>5500</u>	Креветки магаданские, клешня краба, лимон, сок лайма, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, креветки тигровые, кальмар, лангустины, мидии в створках, тимьян, чеснок, масло сливочное, соль	209,8	105,1	11	<u>Ккал. 1851</u> <u>кДж 7737,3</u>
<u>Ассорти креветок трех видов 910 гр</u>	<u>700 гр</u>	<u>3700</u>	Креветки магаданские, лангустины, креветки тигровые,	127,9	19,4	11,3	<u>Ккал. 757,2</u> <u>кДж 3165,1</u>

<u>Большое плато на гриле 2 кг</u>	<u>1750 гр</u>	<u>7850</u>	масло растительное, соль, лимон Осьминог, мидии в створках, гребешок морской, вонголе, кальмар, лангустины, тимьян, чеснок, масло сливочное, тунец, лосось, соль, шпинат, масло растительное, перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, майонез Хелманс, уксус рисовый Мицукан, чеснок, сок лайма, соус Кимчи, соус сладкий чили, лимон, лавровый лист, перец душистый	272,6	134,4	38,1	<u>Ккал. 2543,3</u> <u>кДж 10631,1</u>
<u>Плато на гриле 1,1 кг</u>	<u>780 гр</u>	<u>4550</u>	Осьминог, мидии в створках, гребешок морской, вонголе, кальмар, лангустины, тимьян, чеснок, масло сливочное, тунец, форель, лавровый лист, перец душистый, масло растительное, соль, шпинат, сок лайма, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, уксус рисовый Мицукан, лимон	122,2	83,9	21,8	<u>Ккал. 1368,6</u> <u>кДж 5720,9</u>
<u>Большое плато на льду 1,7 кг</u>	<u>1100 гр</u>	<u>9150</u>	Форель, креветки магаданские, клешня краба, тунец, гребешок морской, еж морской, яйцо перепелиное, устрицы Джולי, васоби порошок, соус сладкий чили, сок лайма, сок корня	149,6	50,7	45,8	<u>Ккал. 1139,1</u> <u>кДж 4761,5</u>

			имбиря, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, майонез Хелманс, уксус рисовый Мицукан, чеснок, лимон				
<u>Плато на льду 950 гр</u>	<u>800 гр</u>	<u>5400</u>	Форель, креветки магаданские, клешня краба, тунец, гребешок морской, еж морской, яйцо перепелиное, устрицы Джоли, васоби порошок, соус сладкий чили, сок лайма, сок корня имбиря, уксус винный, сахарный песок, лук шалот, перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, майонез Хелманс, уксус рисовый Мицукан, чеснок, лимон	92,7	34,3	49,8	<u>Ккал. 844,4</u> <u>кДж 3529,7</u>
<u>Морское гранд плато 7,5 кг</u>	<u>6200 гр</u>	<u>39000</u>	Нерка, форель, лосось, масло оливковое, соус соевый Шисо, гребешок живой в ракушке, еж морской, яйцо перепелиное, устрицы в ассортименте, икра красная лососевая, креветки магаданские, краб камчатский, лобстер, лангустины, кальмар Лолиго, осьминог, лавровый лист, перец душистый, масло сливочное, тимьян, чеснок, осьминог мини, масло растительное, масло кунжутное,	776,4	339,1	121,5	<u>Ккал. 6677,3</u> <u>кДж 27911,2</u>

			сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили, сахарный песок, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, масло трюфельное, лимон				
<u>Соус Икорный</u>	<u>50 гр</u>	<u>270</u>	Лук шалот, чеснок, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки, икра щуки, икра красная лососевая, масло растительное, шпинат	3,9	15,4	2,2	<u>Ккал. 162,8</u> <u>кДж 680,5</u>
<u>Соус Блю-чиз</u>	<u>50 гр</u>	<u>270</u>	Сливки, сыр Дор-Блю, соль	2,8	16,2	1,5	<u>Ккал. 162,6</u> <u>кДж 679,9</u>
<u>Соус Сливочный</u>	<u>50 гр</u>	<u>150</u>	Лук шалот, чеснок, масло растительное, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки	1,5	15,9	2,7	<u>Ккал. 163,5</u> <u>кДж 683,6</u>
<u>Соус Кунжутный</u>	<u>50 гр</u>	<u>150</u>	Перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, майонез Хелманс, уксус рисовый Мицукан, чеснок	0,8	22,4	9,4	<u>Ккал. 244,1</u> <u>кДж 1020,4</u>
<u>Соус Айоли</u>	<u>50 гр</u>	<u>150</u>	Сок лайма, соус Кимчи, майонез Хелманс, соус сладкий чили	0,5	27,4	4,7	<u>Ккал. 268,9</u> <u>кДж 1124</u>
<u>ПАСТА И РИЗОТТО</u>							
<u>Вонтоны с камчатским крабом, лангустином, кунжутом и имбирным соусом</u>	<u>160 гр</u>	<u>990</u>	Тесто для вонтонов, креветки тигровые, крабовые палочки, мясо краба, кинза, петрушка, перец чили, масло кунжутное,	17	11,6	43,8	<u>Ккал. 362,7</u> <u>кДж 1515,9</u>

			масло оливковое, сахарный песок, соус рыбный Мирин, водоросли Комбу, сок лайма, сок яблочный, пюре Юдзу, соус Кимчи, майонез Хелманс, соль, желток куриный, соус сладкий чили, имбирь, чеснок, соевый соус, сироп Агавы, сок апельсиновый, соус Терияки, кунжут, лук сибулет, масло растительное, шпинат				
<u>Лингвини с осьминогом, лангустином, кальмаром в соусе из спелых томатов</u>	<u>370 гр</u>	<u>1450</u>	Лангустины, мидии, вонголе, осьминог, лавровый лист, перец душистый, кальмар, каперсы, маслины Таджасские, лук репка, масло растительное, чеснок, томаты в собственном соку, масло сливочное, базилик, соль, сахарный песок, паста «Лингвини», масло оливковое, микрозелень	22,6	31,9	60,8	<u>Ккал. 618,9</u> <u>кДж 2586,9</u>
<u>Паккери с гребешком и черным трюфелем</u>	<u>240 гр</u>	<u>1200</u>	Паста итальянская «Паккери», паста трюфельная, лук шалот, чеснок, масло растительное, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки, перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло кунжутное, майонез Хелманс, уксус рисовый Мицукан, ксантановая камедь, гребешок морской, масло трюфельное, трюфель свежий	13,6	40	50,2	<u>Ккал. 625,9</u> <u>кДж 2616,4</u>

<u>Ореккьетте « Качо-е-пепе» с рапанами, страчателлой и черным трюфелем</u>	<u>310 гр</u>	<u>990</u>	Паста итальянская «Ореккьетте», рапан, масло сливочное, грибы белые, перец горошек, трюфельная паста, петрушка, сыр Пармезан, соль, трюфельное масло, сыр Страчателла, трюфель свежий	39,7	65	44,7	<u>Ккал. 924 кДж</u> <u>3862,3</u>
<u>Птитим с угрем и пекорино</u>	<u>300 гр</u>	<u>1090</u>	Паста итальянская «Птитим», угорь копченый, масло сливочное, грибы белые, петрушка, сыр Пармезан, соль, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, соевый соус, сахарный песок, сакэ, майонез Хелманс, кунжут	32,4	72,6	59,3	<u>Ккал. 1033,6</u> <u>кДж 4320,6</u>
<u>Черная паста с лососем, сливочным соусом и красной икрой</u>	<u>280 гр</u>	<u>1290</u>	Паста Нери, лук шалот, сливки, петрушка, сыр Пармезан, соль, лосось чилийский, масло растительное, икра красная лососевая	37,1	51,1	59,5	<u>Ккал. 857,4</u> <u>кДж 3584,1</u>
<u>Черное ризотто с чернилами каракатицы, камчатским крабом и осьминогом</u>	<u>290 гр</u>	<u>1650</u>	Лук шалот, масло растительное, рис Арборио, чеснок, тимьян, вино белое сухое, осьминог, чернила каракатицы, масло сливочное, мясо краба, сливки, сыр Креметте, сыр Пармезан, шпинат	31,8	52,5	29,9	<u>Ккал. 730 кДж</u> <u>3052</u>
<u>Ризотто с белыми грибами</u>	<u>310 гр</u>	<u>990</u>	Лук шалот, масло растительное, рис Арборио, чеснок, тимьян, вино белое сухое, грибы белые, масло сливочное, соль, масло трюфельное, сливки, сыр	25	74,5	37,7	<u>Ккал. 925 кДж</u> <u>3866,6</u>

			Пармезан, лук сибулет				
<u>Ризотто с камчатским крабом и томатами</u>	<u>260 гр</u>	<u>1690</u>	Лук шалот, масло растительное, рис Арборио, чеснок, тимьян, вино белое сухое, сельдерей стебель, лемонграсс, тимьян, морковь, лук репка, перец чили, помидоры, томатная паста, соль, сахарный песок, хитин креветок, петрушка, масло сливочное, сыр Пармезан, мясо краба, шпинат, микрозелень	25,3	60,6	38,7	<u>Ккал. 805,4</u> <u>кДж 3366,4</u>
<i>СУПЫ</i>							
<u>Большая тарелка марсельской ухи с морепродуктами</u>	<u>730 гр</u>	<u>495</u>	Креветки тигровые, мидии в створках, форель, треска, палтус, картофель, помидоры черри, базилик, рыбный суповой набор (форель, лосось, треска, палтус), морковь, лук шалот, сельдерей стебель, бульон Хондаши, соль, масло растительное, томаты в собственном соку, бадьян, кордамон, гвоздика	56,7	14,6	18,8	<u>Ккал. 437,2</u> <u>кДж 1827,3</u>
<u>Тыквенный суп с камчатским крабом и снегом из сметаны</u>	<u>350 гр</u>	<u>890</u>	Тыква, морковь, лук репка, корица, сахарный песок, мед, соль, сливки, мясо краба, тыквенные семечки, микрозелень, масло тыквенное, масло растительное, шпинат, сметана, молоко, сок лимона	10	28,4	27,6	<u>Ккал. 408,9</u> <u>кДж 1709,2</u>
<u>Уха из трех видов рыб</u>	<u>490 гр</u>	<u>950</u>	Форель, треска, палтус, картофель, суповой набор рыбный (лосось,	14,5	3,5	7,7	<u>Ккал. 123,5</u> <u>кДж 516,1</u>

			форель, палтус, треска), морковь, лук репка, сельдерей, стебель, перец черный, лавровый лист, соль, бульон рыбный, томаты черри, лук зеленый, укроп				
<u>Суп Том Ям с морепродуктами</u>	<u>530 гр</u>	<u>990</u>	Лосось, креветки тигровые, кальмар, перец чили, лук красный, лемонграсс, галангал корень, имбирь корень, чеснок, масло растительное, бульон куриный, паста Том Ям, соль морская, сахарный песок, соус рыбный, сок лайма, молоко кокосовое, соус устричный, хитин креветок, вешенки, томаты черри, листья лайма, рис для суши	34,4	24,3	105,1	<u>Ккал. 802,2</u> <u>кДж 3353,3</u>
<u>Куриный суп с цесаркой</u>	<u>450 гр</u>	<u>690</u>	Куриный суповой набор, лук репка, соль, перец душистый, лавровый лист, бульон Кнорр куриный, куриное филе, лапша яичная, масло растительное, морковь, яйцо куриное, укроп	33,8	7,9	21,1	<u>Ккал. 294,2</u> <u>кДж 1229,7</u>
<i>МЯСО И ПТИЦА</i>							
<u>Стейк Рибай</u>	<u>550 гр</u>	<u>4500</u>	Стейк Рибай, кукуруза початок, картофель, лук репка, перец черный, масло растительное, вино красное сухое, сливки, соль, сахарный песок, соус Барбекю	58,8	86,4	56,9	<u>Ккал. 1247,9</u> <u>кДж 5216,1</u>
<u>Стейк Флэт Айрон</u>	<u>530 гр</u>	<u>1900</u>	Стейк Флэт Айрон, кукуруза початок, картофель, лук репка, перец черный, масло	77,7	46,7	56,9	<u>Ккал. 971,2</u> <u>кДж 4059,5</u>

			растительное, вино красное сухое, сливки, соль, сахарный песок, соус Барбекю				
<u>Стейк Стриплойн</u>	<u>580 гр</u>	<u>3400</u>	Стейк Стриплойн, кукуруза початок, картофель, лук репка, перец черный, масло растительное, вино красное сухое, сливки, соль, сахарный песок, соус Барбекю	61,7	65,2	56,9	<u>Ккал. 1056,2</u> <u>кДж 4414,8</u>
<u>Хрустящий цыпленок с пюре маш и соусом из рисового вина</u>	<u>270 гр</u>	<u>790</u>	Филе куриного бедра, масло растительное, соль, цукини, горошек зеленый, ростки сои, капуста брокколи, крупа маш, молоко, масло сливочное, майонез Хелманс, чеснок, сакэ, соус Мирин, соус соевый, сахарный песок, кунжут, шпинат	40,7	30,8	16	<u>Ккал. 496,6</u> <u>кДж 2076</u>
<u>РЫБА ЦЕЛИКОМ (выход рыбы указан по среднему значению)</u>							
<u>Дикая камбала запеченная по-средиземноморски</u> <u>Цена указана за 100 гр</u>	<u>870 гр</u>	<u>220</u>	Камбала, масло сливочное, каперсы, тимьян, перец черный, перец розовый, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка, лимон	139,7	66,6	2,8	<u>Ккал. 1212,1</u> <u>кДж 5066,6</u>
<u>Дикий сибас 800-1000 гр в морской соли</u> <u>Цена указана за 100 гр</u>	<u>590 гр</u>	<u>600</u>	Сибас, соль морская, белок куриного яйца, коньяк, лимон	108,7	11,8	0,8	<u>Ккал. 578,9</u> <u>кДж 2419,8</u>
<u>Дикий сибас 800-1000 гр на гриле</u> <u>Цена указана за 100 гр</u>	<u>640 гр</u>	<u>600</u>	Сибас, перец розовый, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона,	114,3	27,7	1,1	<u>Ккал. 746,8</u> <u>кДж 3121,9</u>

			цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка, лимон				
<u>Дикий сибас 800-1000 гр с томлеными томатами</u> <u>Цена указана за 100 гр</u>	<u>1310 гр</u>	<u>600</u>	Сибас, томаты в собственном соку, масло сливочное, сахарный песок, чеснок, помидоры, базилик, перец розовый, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка, лимон	141,2	69,9	60,3	<u>Ккал. 1403,1</u> <u>кДж 5865</u>
<u>Камбала 300-500 гр</u>	<u>260 гр</u>	<u>870</u>	Камбала, масло сливочное, чеснок, тимьян, перец розовый, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка, лимон	41,5	43,9	1	<u>Ккал. 573,3</u> <u>кДж 2396,4</u>
<u>Дорадо 300-400 гр</u>	<u>240 гр</u>	<u>1290</u>	Дорадо, соль, масло растительное, перец розовый, лимон	43,7	7,9	10,5	<u>Ккал. 250,5</u> <u>кДж 1047,1</u>
<u>Сибас 300-400 гр</u>	<u>240 гр</u>	<u>1290</u>	Сибас, соль, масло растительное, перец розовый, лимон	44,2	4,8	0,4	<u>Ккал. 236,1</u> <u>кДж 986,9</u>
<u>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</u>							
<u>Surf Turf – Утиная грудка с сахалинским гребешком и осетровой икрой</u>	<u>200 гр</u>	<u>1490</u>	Утиная грудка, перец черный, соус Хойсин, соус Демигласс, соль, сахарный песок, масло сливочное, гребешок морской, масло растительное, икра черная осетровая, масло оливковое, микрозелень	32,1	36,2	7,6	<u>Ккал. 471</u> <u>кДж 1968,9</u>
<u>Surf Turf – Флет айрон с черной тигровой</u>	<u>320 гр</u>	<u>1750</u>	Говядина мраморная, креветка черная, масло растительное,	79,3	50,2	2	<u>Ккал. 793,2</u> <u>кДж 3315,5</u>

<u>креветкой</u>			масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка, лук репка, паприка сладкая, масло сливочное, колбаса Чоризо, шпинат, паприка копченая, лук сибулет				
<u>Пельмени с осьминогом, креветками и черным трюфелем</u>	<u>170 гр</u>	<u>850</u>	Креветки тигровые, треска черная, осьминог, мука пшеничная, яйцо куриное, лавровый лист, перец душистый, сливки, сельдерей стебель, лемонграсс, тимьян, морковь, лук репка, чеснок, перец чили, масло растительное, помидоры, томатная паста, соль, сахарный песок, хитин креветок, сок лимона, ксантановая камедь, трюфельное масло, трюфель свежий	14,8	29,4	27,1	<u>Ккал. 428,1</u> <u>кДж 1789,5</u>
<u>Голубцы с рапанами, креветками и икорным соусом</u>	<u>210 гр</u>	<u>950</u>	Капуста белокочанная, креветки тигровые, треска, рапан, икра палтуса, икра щуки, икра красная лососевая, лук шалот, чеснок, масло растительное, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки, шпинат	22,2	23,2	6,1	<u>Ккал. 318,3</u> <u>кДж 1330,3</u>
<u>Азовская кефаль с мидиями, вонголе и черри конфи</u>	<u>420 гр</u>	<u>1100</u>	Кефаль, масло растительное, мидии в створках, вонголе, масло сливочное, маслины Таджасские, петрушка, соль, томаты Черри,	52,5	93,9	12,4	<u>Ккал. 1189,3</u> <u>кДж 4971,4</u>

			микрозелень				
<u>Черная треска со шпинатом</u>	<u>290 гр</u>	<u>1350</u>	Треска черная, масло растительное, имбирь корень, соевый соус, сироп Агавы, сок апельсиновый, соус Терияки, шпинат, томаты в собственном соку, базилик, чеснок, соус свит чили, соль, сахарный песок	24,7	35,6	14,7	<u>Ккал. 468,2</u> <u>кДж 1957,1</u>
<u>Стейк из тунца с зеленым салатом и кунжутом</u>	<u>250 гр</u>	<u>1290</u>	Тунец, соус рыбный Мирин, сахар тростниковый, шпинат, цукини, авокадо, соус Терияки, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка Перец чили, соус Шрирача, мед, соус соевый, масло трюфельное, масло кунжутное, майонез Хелманс, уксус рисовый Мицукан, чеснок, кунжут	33,8	38,6	15,6	<u>Ккал. 551,2</u> <u>кДж 2304,2</u>
<u>Фритто мисто из морепродуктов и овощей</u>	<u>480 гр</u>	<u>950</u>	Креветки тигровые, треска черная, кальмар, баклажан, кабачок, спаржа, лук красный, морковь, мука темпура, сода пищевая, соль, масло растительное, петрушка, васаби порошок, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, соевый соус, сахарный песок, майонез Хелманс, краситель пищевой, соус чили сладкий, масло кунжутное, соус устричный	26,4	30,3	94,5	<u>Ккал. 766,5</u> <u>кДж 3203,8</u>

<u>Осетр с припущенной брокколи и соусом из белого вина и можжевелевой ягоды</u>	<u>300 гр</u>	<u>1450</u>	Осетр стейк на кости, томатная паста, соус Наршараб, соль, петрушка, лук красный, брокколи, масло растительное, лук шалот, можжевелевые ягоды, вино белое сухое, сахарный песок, сливки, шпинат	25,4	37,4	24,2	<u>Ккал. 514,4</u> <u>кДж 2150,3</u>
<u>Креветки в соусе Том Ям</u>	<u>200 гр</u>	<u>950</u>	Креветки тигровые, крахмал кукурузный, масло растительное, сахарный песок, молоко сгущенное, паста Том Ям, майонез Хелманс, сок лайма, кунжут, шпинат	10,2	39,1	64,6	<u>Ккал. 653,4</u> <u>кДж 2731,3</u>
<u>Палтус синекорый с ячменным солодом, цукини нуазет и сливочно-лимонным биском</u>	<u>200 гр</u>	<u>1590</u>	Палтус, молоко, солод, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, соевый соус, кабачки, перец черный, сельдерей стебель, лемонграсс, тимьян, морковь, лук репка, чеснок, перец чили, масло растительное, помидоры, томатная паста, соль, сахарный песок, хитин креветок, груша вяленая, микрозелень	21,3	18,2	13	<u>Ккал. 279,4</u> <u>кДж 1167,9</u>
<u>Дорадо с киноа, брокколи и соусом из сочного апельсина</u>	<u>240 гр</u>	<u>1290</u>	Дорадо, брокколи, киноа, сливки, сыр Пармезан, петрушка, кольраби, картофель, лук репка, соль, сахарный песок, сок Апельсиновый, масло растительное, краситель пищевой, ксантановая камедь, шпинат	24,4	34,8	25,5	<u>Ккал. 499,2</u> <u>кДж 2086,8</u>

<u>Карельская форель со спаржей и черным рисом</u>	<u>200 гр</u>	<u>1390</u>	Форель, рис черный Арборио, масло растительное, лук шалот, тимьян, чеснок, вино красное сухое, соль, масло сливочное, спаржа зеленая, томаты, имбирь корень, соевый соус, сироп Агавы, сок апельсиновый, соус Терияки	32,5	13,8	20,5	<u>Ккал. 339,6</u> <u>кДж 1419,7</u>
<u>Стейк из мурманского лосося с тальятелле из цукини и пюре из цветной капусты</u>	<u>230 гр</u>	<u>1690</u>	Лосось чилийский, кабачки, лук шалот, чеснок, масло растительное, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки, капуста цветная, молоко, масло сливочное	30,7	55,9	10,6	<u>Ккал. 684,1</u> <u>кДж 2859,3</u>
<u>Поке с лососем и рисом</u>	<u>330 гр</u>	<u>950</u>	Майонез Японский, рис для суши, соль, водоросли Комбу, огурцы, бобы Эдамаме, салат Чука, авокадо, лосось, масло виноградных косточек, сок лимона, вино белое сухое, сахарный песок, водоросли Нори, кунжут, соевый соус, соус рыбный Мирин, соус Мицукан, чеснок, сахар тростниковый	25	24,4	119,8	<u>Ккал. 844,5</u> <u>кДж 3530,2</u>
<u>Осьминог на гриле с печеным картофелем и маслинами</u>	<u>290 гр</u>	<u>1850</u>	Осьминог, лавровый лист, перец душистый, масло растительное, петрушка, масло сливочное, маслины Таджасские, лук шалот, соль, картофель, помидоры черри, шпинат	20,1	52,6	18,9	<u>Ккал. 621,6</u> <u>кДж 2598,4</u>
<u>Крабкейк с салатом из печеного авокадо,</u>	<u>230 гр</u>	<u>1190</u>	Креветки тигровые, крабовые палочки, форель, мясо краба,	19,5	41,6	14,2	<u>Ккал. 514,7</u> <u>кДж 2151,6</u>

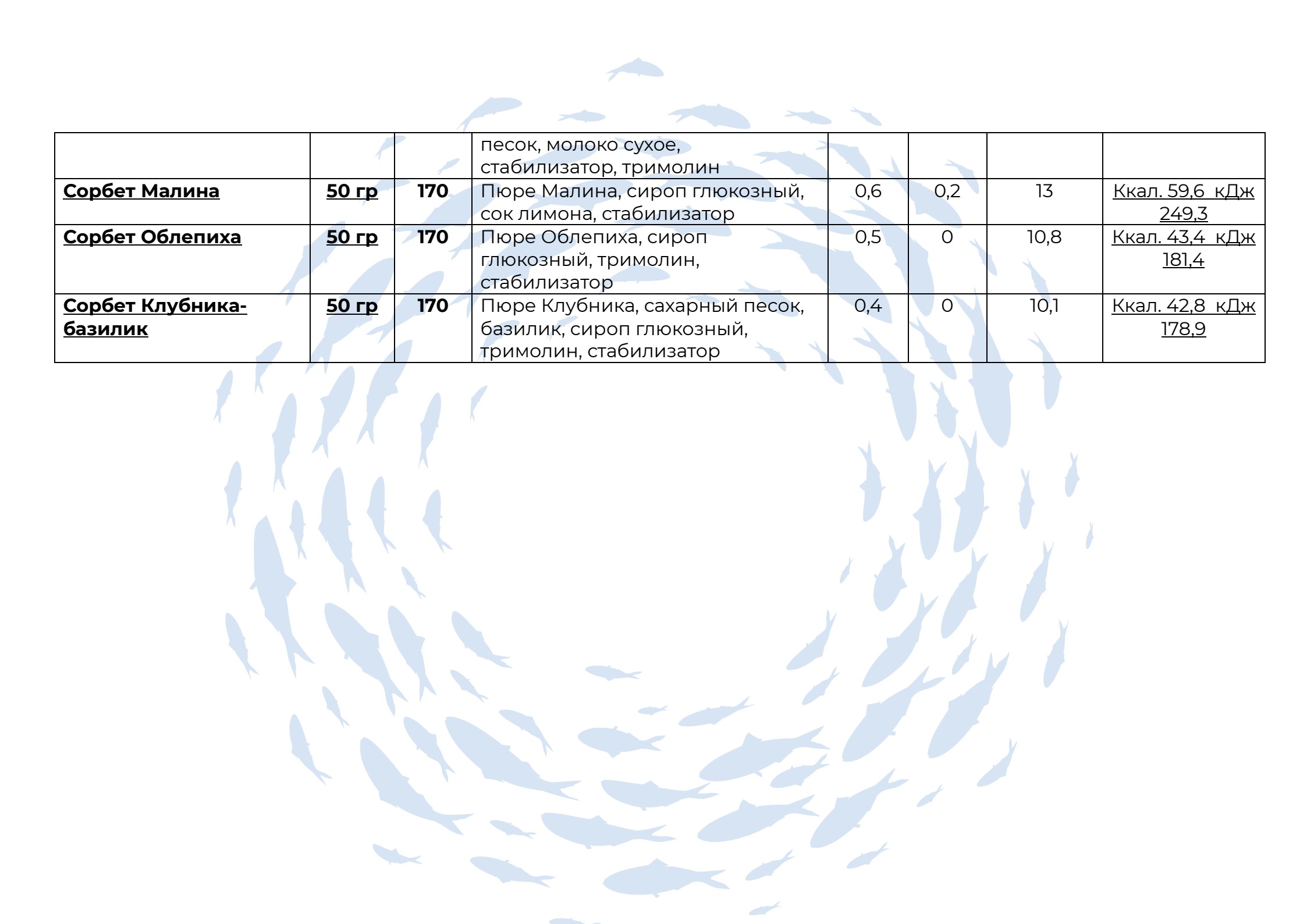
<u>яйцом пашот и соусом Берблан</u>			сливки, масло сливочное, соль, масло растительное, авокадо, соус Терияки, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, перец чили, кинза, петрушка, микс салатов, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, соевый соус, сахарный песок, яйцо куриное, сок апельсиновый, краситель пищевой, ксантановая камедь, кунжут				
<u>Запеченная фаланга камчатского краба с белыми грибами и корнеплодами</u>	<u>170 гр</u>	<u>1350</u>	Мясо краба, капуста цветная, картофель, молоко, грибы белые, масло растительное, масло сливочное, чеснок, тимьян, соль, сыр моцарелла, огурцы, уксус столовый, сахарный песок, соус Кимчи, сок лайма, майонез Хелманс, соус сладкий чили, соль сванская	21,1	22,3	6,9	<u>Ккал. 304,9</u> <u>кДж 1274,6</u>
<u>Большая клешня камчатского краба 400 гр</u>	<u>270 гр</u>	<u>3490</u>	Клешня краба, соль, масло сливочное, лимон, масло сливочное топленое	46,7	46,5	0,5	<u>Ккал. 623,1</u> <u>кДж 2604,5</u>
<u>Фаланга краба с топленным маслом</u>	<u>120 гр</u>	<u>3200</u>	Фаланга краба, лимон, масло сливочное топленое	15,6	35,9	0,4	<u>Ккал. 393,1</u> <u>кДж 1643,2</u>
<u>Фаланга краба в сливочном соусе</u>	<u>140 гр</u>	<u>3400</u>	Фаланга краба, лук шалот, чеснок, масло растительное, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки, шпинат, микрозелень кресс салат	18,4	34,7	5,4	<u>Ккал. 419,2</u> <u>кДж 1752</u>
<u>Фаланга краба в</u>	<u>160 гр</u>	<u>3650</u>	Фаланга краба, лук шалот, чеснок,	23,9	36,7	5,4	<u>Ккал. 454,2</u>

<u>икорном соусе</u>			масло растительное, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки, шпинат, микрозелень кресс салат, икра щуки, икра красная лососевая				<u>кДж 1898,6</u>
<u>ГРИЛЬ</u>							
<u>Крупные аргентинские лангустины в пряных травах на одну персону</u>	<u>200 гр</u>	<u>1150</u>	Лангустины, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка	41,3	9,1	5,3	<u>Ккал. 282,8</u> <u>кДж 1182,3</u>
<u>Крупные аргентинские лангустины в пряных травах на две персоны</u>	<u>400 гр</u>	<u>2200</u>	Лангустины, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, сок лимона, цедра лимона, соль, перец чили, кинза, петрушка	82,6	18,2	10,6	<u>Ккал. 565,6</u> <u>кДж 2364,6</u>
<u>Осьминог целый, запеченный в пряных травах</u>	<u>270 гр</u>	<u>3700</u>	Осьминог, лавровый лист, перец душистый, масло сливочное, тимьян, чеснок, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, соль, перец чили, кинза, петрушка, перец розовый, соль сванская, лимон	51,3	28,5	2,1	<u>Ккал. 465,8</u> <u>кДж 1947,1</u>
<u>Осьминог половина, запеченный в пряных травах</u>	<u>140 гр</u>	<u>1950</u>	Осьминог, лавровый лист, перец душистый, масло сливочное, тимьян, чеснок, масло растительное, масло оливковое, масло кунжутное, соль, перец чили, кинза, петрушка, перец розовый, соль сванская, лимон	25,9	25,5	2,1	<u>Ккал. 341,1</u> <u>кДж 1425,9</u>
<u>Крупный сахалинский</u>	<u>110 гр</u>	<u>1690</u>	Гребешок морской дикий, масло	22,3	4,3	3,6	<u>Ккал. 148,5</u>

гребешок			растительное, соль, лимон				кДж 620,7
<u>ДЕСЕРТЫ</u>							
<u>Ракушка с Жемчужиной (черная смородина)</u>	<u>120 гр</u>	<u>490</u>	Черная смородина, мята, пектин, йогурт, сливки, желатин, шоколад белый, яйцо куриное, сахарный песок, молоко, крахмал кукурузный, масло сливочное, паста ванильная, какао масло, масло кокосовое, краситель пищевой	5	22,1	39,8	<u>Ккал. 376,8</u> <u>кДж 1575,2</u>
<u>Ракушка с Жемчужиной (матча, фисташка, клубника)</u>	<u>120 гр</u>	<u>490</u>	Клубника, мед, агар-агар, пектин, пюре кокосовое, йогурт, паста фисташковая, чай Матча, сливки, желатин, шоколад белый, яйцо куриное, сахарный песок, молоко, крахмал кукурузный, масло сливочное, паста ванильная, какао масло, масло кокосовое, краситель пищевой	5,7	24,8	39,3	<u>Ккал. 400,2</u> <u>кДж 1672,6</u>
<u>Ракушка с Жемчужиной (кокос, вишня) без сахара и глютена</u>	<u>120 гр</u>	<u>490</u>	Вишня, мед, агар-агар, пектин, пюре кокосовое, мед, сливки кокосовые, паста кокосовая, паста ванильная, сливки, желатин, шоколад белый, яйцо куриное, сахарный песок, молоко, крахмал кукурузный, масло сливочное, паста ванильная, какао масло, масло кокосовое, краситель пищевой	5,1	25,1	38,3	<u>Ккал. 397,6</u> <u>кДж 1662,2</u>
<u>Большой торт Тирамису с манго</u>	<u>260 гр</u>	<u>950</u>	Желток куриный, желатин, сыр Маскарпоне, сливки, печенье	37,7	171,6	216,6	<u>Ккал. 2570,4</u> <u>кДж 10744,1</u>

			Савоярди, сахарный песок, кофе, ликер Амаретто, пюре Манго, пюре Маракуйя, сироп топинамбура, крахмал кукурузный, манго, цветы васильки				
<u>Веганская Панна котта</u>	<u>120 гр</u>	<u>490</u>	Молоко кокосовое, сливки растительные, агар-агар, пюре Манго, пюре Маракуйя, сироп топинамбура, крахмал кукурузный, манго	1,4	20,1	20,3	<u>Ккал. 267 кДж</u> <u>1115,9</u>
<u>Фирменный медовик с домашним пломбиром</u>	<u>200 гр</u>	<u>550</u>	Сметана, масло сливочное, мед, яйцо куриное, сода пищевая, сок лимона, мука пшеничная, молоко, сливки, сахарный песок, глюкозный сироп, молоко сухое, паста ванильная, стабилизатор	8,4	37,6	59,1	<u>Ккал. 605,7 кДж</u> <u>2532</u>
<u>Шоколадный тарт с трюфелем, золотом и грибным мороженым</u>	<u>180 гр</u>	<u>690</u>	Масло сливочное, какао порошок, печенье Юбилейное, глюкозный сироп, шоколад, желатин, ликер Амаретто, сахарный песок, золото пищевое, соль морская, трюфель, молоко, яйцо куриное, сливки, грибы белые	9,2	41	58,6	<u>Ккал. 452,9 кДж</u> <u>1893,2</u>
<u>Устричное мороженое с алоэ и черной икрой</u>	<u>90 гр</u>	<u>690</u>	Сок лимона, стабилизатор, сахарный песок, глюкоза сухая, яблоко, микрозелень, тапиока, мед алоэ, глюкоза, мед, сливки, молоко, желток куриный, желатин, устрица Джоли, ксантановая камедь, икра черная осетровая,	2,6	6	14,8	<u>Ккал. 124,3 кДж</u> <u>519,6</u>

			золото пищевое				
<u>Павлова с клубникой, кокосовым муссом и розой</u>	160 гр	890	Пюре малина, белок куриный, уксус винный белый, крахмал кукурузный, пюре кокосовое, молоко кокосовое, грейпфрут, клубника, сахарный песок, изомальт, сок лимона, пектин, инулин, гребешок морской, краситель пищевой	5,5	34,8	31,3	<u>Ккал. 471,9</u> <u>кДж 1972,8</u>
<u>Мороженое Шоколадное</u>	50 гр	170	Молоко, сливки, сахарный песок, тримоллин, шоколад белый, шоколад темный, желток куриный, молоко сухое, какао порошок, стабилизатор	2,7	7,6	12,1	<u>Ккал. 126,5</u> <u>кДж 528,9</u>
<u>Мороженое Ванильное</u>	50 гр	170	Молоко, сливки, сахарный песок, глюкозный сироп, молоко сухое, паста ванильная, стабилизатор, желток куриный	2,8	6,8	8,8	<u>Ккал. 108,2 кДж</u> <u>452,3</u>
<u>Мороженое Миндальное</u>	50 гр	170	Молоко, сливки, сахарный песок, тримоллин, глюкозный сироп, стабилизатор, желток куриный, пралине миндально-фундучное	2,1	5,5	8,3	<u>Ккал. 96,6 кДж</u> <u>403,8</u>
<u>Мороженое Соленая карамель</u>	50 гр	170	Молоко, молоко сухое, глюкозный сироп, стабилизатор, желток куриный, сахарный песок, сливки, соль	1,9	5,4	9,3	<u>Ккал. 92,9 кДж</u> <u>388,3</u>
<u>Сорбет Кокос</u>	50 гр	170	Молоко кокосовое, пюре кокосовое, сироп глюкозный, сок лимона, стабилизатор	1,5	8,3	11,8	<u>Ккал. 126,7</u> <u>кДж 529,6</u>
<u>Сорбет Манго-Маракуйя</u>	50 гр	170	Пюре Манго, пюре Маракуйя, сироп глюкозный, сахарный	0,9	0,4	15,2	<u>Ккал. 69,1 кДж</u> <u>288,8</u>



			песок, молоко сухое, стабилизатор, тримолин				
<u>Сорбет Малина</u>	<u>50 гр</u>	<u>170</u>	Пюре Малина, сироп глюкозный, сок лимона, стабилизатор	0,6	0,2	13	<u>Ккал. 59,6 кДж</u> <u>249,3</u>
<u>Сорбет Облепиха</u>	<u>50 гр</u>	<u>170</u>	Пюре Облепиха, сироп глюкозный, тримолин, стабилизатор	0,5	0	10,8	<u>Ккал. 43,4 кДж</u> <u>181,4</u>
<u>Сорбет Клубника-базилик</u>	<u>50 гр</u>	<u>170</u>	Пюре Клубника, сахарный песок, базилик, сироп глюкозный, тримолин, стабилизатор	0,4	0	10,1	<u>Ккал. 42,8 кДж</u> <u>178,9</u>